

Bienvenue

Situé sur un site champêtre exceptionnel, l'Eco-Café Au bout du monde présente « l'expérience des sens » à son meilleur. L'Eco-Café se distingue par l'authenticité de son concept durable et par la grande tradition de qualité de l'Auberge Le Baluchon.

L'Eco-Café Au bout du monde s'inspire du mouvement éco gastronomique qui fait la promotion d'une alimentation de proximité et qui tend à sauvegarder nos traditions culinaires. Vitrine de dégustation des produits locaux valorisant ainsi la production régionale.

Piqué par la curiosité des métiers et des personnages qui ont marqué la riche histoire de la rivière du Loup-Mahigan Sipi, chacun y retrouvera également les plaisirs de découvrir les produits du terroir du voisinage. La région vous ouvre grand son livre qui saura vous surprendre par ses histoires inédites!

Nos dévoués chefs vous invitent à parcourir ce menu selon les découvertes des patelins du voisinage. Pour agrémenter votre lecture, nous avons identifiés certains plats d'un pictogramme pour vous aider à mieux éclairer votre choix selon vos restrictions alimentaires.

Bon appétit !



Produits disponibles à l'épicerie fine



Option végétarienne



*** Si vous souffrez d'une intolérance au gluten –
Veuillez nous en informer afin que nous puissions mieux répondre à vos besoins.**



🌿 VINS BLANCS 375 ML 🌿

Espagne

D.O., Catalunya, Vina Sol, Paredada, 2009..... 16

Miguel Torres

Canada

Vin de table, Cavalier du Versant, 2008..... 23

🌿 VINS BLANCS 750 ML 🌿

Canada

Cavalier du Versant, Domaine Gélinas 2008..... 35

France

A.C., Alsace, Réserve, Riesling, 2009..... 40

Willm

Nouvelle-Zélande

Marlborough, Sauvignon Blanc, 2010 45

Kim Crawford

États-Unis

Vin de table, Californie, Conundrum, 2008..... 58

Caymus Vineyard

🌿 VINS ROUGES 375 ML 🌿

Australie

Wolf Blass, Yellow Label, Cabernet Sauvignon, 2009..... 26

Canada

Cavalier du Versant, 2008 24

🌿 VINS ROUGES 750 ML 🌿

Canada

Cavalier du Versant, Domaine Gélinas 2008..... 35

Espagne

D.O., Penedès, Atrium, Merlot, Miguel Torres 2009..... 40

France

A.C., Madiran, Chât. Bouscassé, Cab. Sauv. & Tannat, 2007... 43

Bodega Norton

Argentine

Vin de table, Mendoza, Norton Reserva, 2007..... 43

Alain Brumont

🌿 VIN EN FÛT 🌿

1 litre.....25

½ litre.....13

Verre5

🌿 NOTRE SÉLECTION MAISON ROUGE, BLANC ET ROSÉ 🌿

Sélection maison (5 onces).....7

Sélection maison (bouteille).....35

🌿 SANGRIA DU TERROIR ROUGE AUX FRUITS DES CHAMPS OU BLANCHE AUX POMMES 🌿

Pichet.....30

½Pichet.....16

Verre5

🌿 COCKTAILS 🌿

Vodka, Dry gin, Rhum, etc.....6

Bloody Caesar Mary, Pur Plaisir.....6

Vodka, Gin Martini.....8

🌿 PALETTE DE DÉGUSTATION DE VIN 🌿

3 verres de 2 onces.....10

🌿 DIGESTIFS 🌿

Amaretto, Grand Marnier, Bailey's, Tia Maria etc.....6

Café alcoolisé8

**Service et taxes en sus.*

Afin de facturer les frais à votre chambre, merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.



Nos bières artisanales en fût

**** LA TRADITIONNELLE** (3 verres de dégustation de 4 onces)
Sélectionnez 3 produits de votre choix →→→ 6,50 / Palette

**** LE BLIZZARD DU MOULIN** (7 verres de dégustation de 4 onces)
Sélectionnez 7 produits de votre choix →→→ 14,50 / Palette

Verre de dégustation 2,50 - Verre 4 - Chope 6 - ½ pichet 10 - Pichet 17

Bières de la Nouvelle France Saint Alexis des Monts

1 La Claire Fontaine
Bière blonde brillante et limpide 4,5 %

2 L'Ambrée de Sarrasin
Bière ambrée aux reflets cuivrés 5 %

Brasserie Trou du Diable / Shawinigan

3 La Sang d'Encre
Bière noire intense, mousse moka, Irish Stout 5,5 %

4 L'Alchimiste / Joliette
La Claire
Bière blonde et goûteuse 4,5 %

5 L'Écossaise
Bière brune au goût de pain d'épices 5 %

6 La Bock de Joliette
Bière ambrée aux effluves doux et épicés 6,1 %

7 India Pale Ale
Bière rousse au goût d'agrumes et malt 5,5 %

8 La Blanche
Bière blanche aux saveurs d'agrumes et d'épices 4,7 %

À La Fût / Saint-Tite

9 Blonde de Saint-Tite
Blonde douce 4,7 %

10 La British
Brune aux noix, douce et sucrée 4,7 %

**Service et taxes en sus.*

Afin de facturer les frais à votre chambre, merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.



Bières en bouteille

Les Bières de la Nouvelle-France (355 ml)

La Messagère Blonde ou Rousse.....5,50
Bière sans gluten de riz et de sarrasin 4,7 %

La Blonde d'Épeautre.....4,50
Bière d'orge et de blé ancestral au goût légèrement épicé 5%

La Rouge.....4,50
Bière d'orge maltée au goût d'agrumes et noisettes 4,5%

Les Frères Houblon (500 ml)

La Saint-Sévère.....7,50
Bière blonde houblonnée sans gluten, refermentée en bouteille 7,2 %

La Fontaine du Diable.....7,50
Brune forte, au goût de porto, fermentée en bouteille 7,7 %

La Blanche de Trois-Rivières.....7,50
Bière blanche sur lie, vous apprécierez sa douceur... 5,5 %

La Brunante.....7,50
À double fermentation, goût de caramel écossais 8 %

Les boissons non alcoolisées

Limonade maison4
Virgin Ceasar / Mary (sans alcool)4
Gatorade (orange, punch, bleu cool).....3
Thé glacé maison4
Jus d'orange ou pommes2,50
Jus de tomate ou de légumes2,50
Boissons gazeuses3
(Coke, Coke Diet, Seven up, Seven up Diet, Orangeade)
Eau pétillante Saint-Justin (375 ml)3,50
Eau pétillante Saint-Justin (750 ml)4
Eau de source (500 ml)1,50

☞ BOISSONS CHAUDES ☞

Chocolat chaud crème fouettée.....2,50
Chocolat chaud.....2
Thé ou tisane2

☞ VIN SANS ALCOOL ☞

Vin blanc 0,5 % « Natureo » (5 Onces)4,75
Vin blanc 0,5 % « Natureo » (bouteille)24

☞ BIÈRE SANS ALCOOL ☞




Beck 0,0 %.....4,50

**Service et taxes en sus en sus.
Afin de facturer les frais à votre chambre, merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.*



Les à-côtés...

À la découverte des produits du terroir!

Soupe à l'oignon gratinée	7
Bouillon maison à base de légumes et bœuf rehaussé de bière IPA (India Pale Ale) gratiné d'un savoureux mélange de fromages Monterey Jack et cheddar vieilli en provenance de la Fromagerie Saint-Guillaume	
Bolée du jour	4
Planchette de crudité, trempette chaude de fromage et épinard	6
 Petite salade d'épinards, noix d'acajou, olives noires séchées et poireaux frits	4
 Plat de frites maison (sans gras trans)	demi : 2,50 4
Pommes de terre cultivées chez Gérard Bergeron et Fils de Saint-Léon-le-Grand	
Panaché de cinq (5) variétés de mayonnaise maison pour agrémenter vos frites (comprend cinq variétés de mayonnaises et une sauce)	2
Les mayos : moutarde, pesto, truite, oignons et olives Kalamata	
La sauce : à la Diable	
Renouvelez la variété de votre choix	supplément 2
Trio pique-assiette (Faites votre choix de trois [3] amuse-gueules).....	5
 1. Fromage tortillon salé de la Fromagerie Saint-Guillaume	
2. Kolbassa (saucisson Polonais) fumé à base de porc de « L'Oie d'or » de Saint-Gabriel de Brandon	
3. Grignotines santé	
4. Amandes fumées	
5. Chips de patates douces maison	
6. Olives Kalamata (noires)	

*Service et taxes en sus en sus.

Afin de facturer les frais à votre chambre, merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.



Le nachos

Au coin du feu avec une bière...



- Nachos de l'Éco** **demi : 9** **11**
Servis avec fromage Monterey Jack, cheddar vieilli de la Fromagerie de Saint-Guillaume, crème sûre et sauce maison: Fiesta (douce)
ou Arrabiata piquante
Agrémentez vos nachos de guacamole ou des sauces maisons.....**Supplément 2**

Les salades

Ajoutez 6,95\$ et créez votre table d'hôte en sélectionnant un des plats
ci-dessous incluant le potage, le dessert et le café certifié équitable ou le thé :



- Le délice de la Basse-Cour** **14**
Bébés épinards, canard confit maison, perles de bleuets, vinaigre balsamique blanc et poivre frais moulu
Canard en provenance de MultiFerme de Yamachiche, perles de bleuets de la Ferme Rivest de Rawdon

- La César du Camp de Chasse** **demi : 7** **12**
Laitue romaine, cerf fumé, flocons de parmesan, croûtons à l'ail et mayonnaise César à l'anchois
Flocons de parmesan en provenance de la Laiterie Chalifoux de la Montérégie



**Service et taxes en sus en sus.
Afin de facturer les frais à votre chambre, merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.*



Les entre-pains grillés

Ces plats sont servis avec frites maison ou salade

Ajoutez 6,95\$ et créez votre table d'hôte en sélectionnant un des plats ci-dessous incluant le potage, le dessert et le café certifié équitable ou le thé :



Le Jardinier et Maître Fromager (panini servi chaud)12
Pain berbère, champignon Portobello grillé, fromage brie Le Riopel, confit d'oignons aux dates et pacanes, relevé de mayonnaise maison.

Le Rural..... simple : 10..... double : 13
Burger de bœuf Highland, tomate, laitue, oignon, cornichon, bacon, fromage suisse et moutard Dijon et érable.



Le bœuf Highland provient de la Ferme du Canton, fromage suisse de la Fromagerie de Saint-Guillaume et la moutarde de La fine tulipe

Le Club de l'Éco14
Le club sandwich réinventé de canard confit maison sur pain à l'oignon grillé, laitue, tomate, bacon, duo de mayonnaise maison
Pain de notre boulangerie « En Passant » de Saint-Élie-de-Caxton, canard en provenance de MultiFerme de Yamachiche.

**Service et taxes en sus en sus.
Afin de facturer les frais à votre chambre, merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.*



Les planchettes... pour découvrir des produits régionaux

Faites votre choix de trois (3) morceaux de 30 grammes, servi avec : Prix
un confit d'oignons Canneberges ou une gelée de porto blanc12



- 1- **Pâté de campagne** en provenance de la Ferme l'Oie d'Or de Saint Gabriel de Brandon
- 2- **Kolbassa (saucisson polonais fumé) à base de porc** cuisiné par la Ferme de l'Oie d'Or de Saint Gabriel de Brandon
- 3- **Truite fumée et marinée** en provenance de Fumée des Monts de Saint Alexis des Monts
- 4- **Le Vlimeux** : fromage fermier de **lait cru** de brebis à pâte demi-ferme, pressée et non-cuite, affiné de 3 à 4 mois, fumé à l'érable de façon artisanale, aux arômes allant de beurre noisetté au saumon fumé. En provenance de la Fromagerie Le Mouton Blanc de la région du Bas-Saint-Laurent.
- 5- **L'Inspiré** : un fromage de **lait de vache** à pâte molle et croûte fleurie de type camembert au goût de crème fermière et odeurs délicates de champignons frais. En provenance de la Fromagerie Féodal de Berthierville.
- 6- **Le Guillaume Tell** : type brie à pâte molle de **lait de vache pasteurisé**, macéré et lavé avec le délicieux cidre de glace Ace du Vignoble de Lavoie de Rougemont. En provenance de la Fromagerie Domaine Féodal située à Berthierville.
- 7- **Le 14 Arpents** : un fromage fermier de **lait de vache pasteurisé**, doté d'une pâte crémeuse à croûte lavée. Fort au goût, il dégage une saveur de noisette. En provenance de la Fromagerie Médard au Saguenay Lac-St-Jean.
- 8- **Le Tre Fratello** : fromage de **lait pasteurisé de chèvre** à pâte molle affinée en surface et à croûte cendrée. Fabrication artisanale, en provenance de la Fromagerie Madame-Chèvre situé dans la région de Bois-Francs
- 9- **Le Bleu d'Élizabeth** : fromage fermier biologique au **lait cru** à pâte semi-ferme et persillage interne. Croûte naturelle parsemée de taches ocre, il renferme de belles veines bleuâtres ou verdâtres dues à la présence de Penicillium Roqueforti. Goût équilibré en sel. En provenance de la Fromagerie du Presbytère à Sainte-Élizabeth de Warwick.



- * Si vous souhaitez une deuxième portion de Gelée de porto blanc supplément 3
- * Si vous souhaitez une deuxième portion de Confit d'oignons Canneberges supplément 3
- * En provenance de Timothé Tartinier Gourmand de Saint-Thomas (disponible à notre Boutique Gourmet)

*Service et taxes en sus en sus.
Afin de facturer les frais à votre chambre, merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.



Les spécialités locales

* Ces plats sont servis avec frites maison ou salade.

Ajoutez 6,95\$ et créez votre table d'hôte en sélectionnant un des plats ci-dessous incluant le potage, le dessert et le café certifié équitable ou le thé :

L'entrecôte de bœuf Angus 8 oz* (à la cuisson désirée)22

Bœuf Angus agrémenté de beurre aux champignons sautés au Brandy



Le pisciculteur vous suggère*15

Filet de truite poêlée et déglacée au vin blanc servi avec une sauce crémeuse aux poireaux

Truite en provenance de : Fumée des Monts de Saint-Alexis des Monts

Découverte du patelin biologique*16

Saucisses de porc biologique (à base d'oignons) grillées, accompagnées choucroute maison

Saucisses en provenance de Les viandes Rheintal de Sainte-Monique

La prise du chasseur*15

Cuisse de pintade confite farcie de bacon de sanglier et sauce à l'ail confit

Pintade en provenance de : MultiFerme de Yamachiche, Bacon de : Le Rieur Sanglier de Yamachiche

La réconfortante Bolée Champêtre11

Soupe repas ; bouillon de volaille, d'orge, légumes racines, tendres filets de poulet, noix d'acajou et ciboulette

Producteurs québécois, localement distribué par Yvon Bellerive Inc. de Saint-Boniface.



Notre vinaigrette d'huile d'olive, vinaigre de cidre et sirop d'érable est concoctée par :

Nectar de Fleurs, de Saint-Ambroise.

Disponible à la Boutique Gourmet

**Service et taxes en sus en sus.*

Afin de facturer les frais à votre chambre, merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.



Les pâtes

Ajoutez 6,95\$ et créez votre table d'hôte en sélectionnant un des plats ci-dessous incluant le potage, le dessert et le café certifié équitable ou le thé :



Les Raviolis13
Pâtes fraîches farcies de mozzarella fumé et de basilic, accompagnés de champignons sautés à l'huile d'olive, tomates confites, basilic frais et flocons de parmesan de la Fromagerie Chalifoux.

Les Capellinis13
Pâtes fines (cheveux d'ange), sauce à la viande maison gratinées d'un délicieux mélange de fromages de l'Éco.



Les Capellinis « Végé »12
Assiette de pâtes, accompagnée d'une savoureuse sauce aux tomates et légumes, gratinées de notre mélange de fromages de l'Éco (Monterey Jack, cheddar, cheddar vieilli un an) et servies avec deux choix de sauce maison :
Fiesta (douce) ou Arrabiata (piquante)

Les pizzas



Pizza La Fromagère.....13
Pâte fine aux herbes, tomates confites maison, basilic frais, mozzarella, fromage de chèvre, brie Riopelle, amandes, olives noires séchées et fleur de sel.

Pizza La Méditerranéenne13
Pâte fine aux herbes, sauce tomate à la tapenade Marseillaise, jambon cru, artichauts, tomates séchées & flocons de parmesan

**Service et taxes en sus en sus.
Afin de facturer les frais à votre chambre, merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.*



Les petits plats pour les petits (enfant de 12 ans et moins)

(Verre de jus d'orange, de canneberge ou de lait inclus)

Le Vagabond7

(servi avec frites maison ou salade)

Saucisse de porc Biologique grillée à base d'oignons avec choucroute maison

Marmiton du bout du monde7

Pâtes capellini accompagnées de sauce tomate Fiesta (douce) ou à la viande maison

Le Cuistot7

(servi avec frites maison ou salade)

Panini de poulet et fromage mozzarella

Pour une douceur en bouche

Crème brûlée à l'orange et bergamote4

Tarte aux pommes gourmande4

Caramel de miel et fine fleur de sarrasin

Clafoutis aux cerises de Charrette à l'amande amère4

Gâteau au fromage et bleuets citronné4



**Service et taxes en sus en sus.*

Afin de facturer les frais à votre chambre, merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.



Les cafés certifiés équitables

Le Bout du Monde

Un mélange des plus riches et assez floral. Exceptionnel en espresso et même un peu sucré. En filtre, ce café sera d'une acidité appréciable avec un goût soutenu.

Éthiopien

Reconnu comme étant un des meilleurs cafés au monde et aussi comme un des cafés des plus uniques. Un café doux au parfum de fleur.

Papua Nouvelle Guinée

Un café très exotique assez rare. Un café bien équilibré, complet avec beaucoup de corps.

Colombien

Ce café est connu dans le monde. Un arôme riche, rond et bien équilibré avec quelques fines nuances de noix, un corps fort et une acidité remarquable mais tendre.

Café au lait	3,75
Cappuccino	3,75
Espresso/ allongé	2,75
Double espresso	3,50
Café bodum	2,50
Café filtre.....	2,50

Mexicain



Ce café démonte beaucoup de tempérament. L'odeur est savoureuse, le corps a de la force, légèrement acide et un peu sableux.

Honduras



L'odeur forte promet parfois plus que le goût peut tenir. Une faible acidité mais une douce impression totale.

Sumatra



Ce café est très populaire. Il offre un goût riche et un arôme exquis. Savoureux, avec une densité de goût lourd et une tendre acidité.

Décaféiné suisse



Aucun produit chimique n'est utilisé. Ce café a une belle fragrance et il est très goûteux. Les buveurs de « décaf » auront l'impression de boire un « vrai » café !

Les cafés sont tous préparés avec notre mélange *Le bout du monde*. Également disponibles en décaféiné suisse certifié équitable.

**Service et taxes en sus.
Afin de facturer les frais à votre chambre, merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.*



LES THÉS

THÉ BLANC

1. **Bai Hao Yin Zhen / Chine** (75° d'infusion)4,50
Issu d'une cueillette impériale, il possède un goût à la fois sucré et végétal. Des parfums d'abricot et d'artichaut se côtoient gracieusement.

THÉ PU-ERH

2. **PU Er Xia Guan / Chine** (95° d'infusion)4,50
Ce célèbre thé a des arômes d'humus, de cacao légèrement sucrés, d'une belle persistance et d'une incroyable complexité.

THÉ VERT

3. **Bancha / Japon** (85° d'infusion)4,50
Agréable thé vert japonais fait d'un mélange de brindilles et de feuilles de Sencha. Sa liqueur d'un vert éclatant développe un parfum d'herbe après la pluie et des effluves de fruit de la passion.

4. **Dong Shan / Chine** (85° d'infusion)4,50\$
Il séduit grâce à une infusion fruitée aux accents d'ananas. La liqueur, plutôt texturée, est riche et dense. Elle rappelle l'air marin avec une subtilité de noisette.

5. **Hojicha Shizuoka / Japon** (90° d'infusion)4,50\$
Ce thé du quotidien est fait à partir de grandes feuilles de fin de récolte qui sont torréfiées, conférant une couleur brunâtre autant aux feuilles qu'à la liqueur. Un thé hivernal, faible en théine, à l'arôme grillé.

6. **Perles du dragon** (85° d'infusion)4,95\$
Ce thé vert est roulé à la main en forme de petites perles et délicatement parfumé au jasmin. Ses feuilles se déroulent dans l'eau et offrent un joli spectacle.

7. **Lu An Gua Pian / Chine** (85° d'infusion)4,50\$
Thé vert de la région d'Anhui possédant de magnifiques grandes feuilles torsadées. Délicat et complexe, il développe des notes de confitures de fraises, le tout s'achevant sur une touche végétale rappelant l'avocat.

8. **Sencha Nagashima / Japon** (75° d'infusion)4,50\$
Voici un Sencha ayant subi un séchage final intense. Ses feuilles vertes foncées et lustrées offrent une liqueur jaune clair légèrement voilée. Pleine et douce, elle est végétale et offre un goût acidulé. Des notes de céréales grillées sont suivies d'une finale fraîche.

THÉ WULONG

9. **Si Ji Chun / Taiwan** (95° d'infusion)4,50\$
Une cuisson d'une dizaine d'heures confère au Si Ji Chun des arômes caramélisés et boisés, tout en laissant en arrière-plan des notes fleuries. Son infusion se déploie en une généreuse liqueur, légèrement sucrée, à la douce saveur de biscuits. Un véritable réconfort pour les soirs frisquets.

10. **Mi Lan Xiang Feng Xi / Chine** (95° d'infusion)4,50\$
Étant réputé pour sa complexité aromatique, ce thé libère des arômes de litchi, abricot, de pêche mûre et, en fin de bouche, des notes légèrement maltées.

THÉ NOIR

11. **Assam Banaspaty/ Inde** (95° d'infusion)4,50\$
Un assam biologique au bon goût malté avec des traces de cacao et de pruneau. Sa liqueur rouge éclatante est à la fois pleine et délicate et peut facilement supporter un petit nuage de lait.

12. **Darjeeling Seeyok / Inde** (90° d'infusion)4,50\$
De type classique, de première récolte, il offre une liqueur crémeuse, vive et parfumée. Les accents fruités et herbacés chatouillent le palais à l'unisson, des plus agréables façons.

**Taxes et pourboire en sus.*

Afin de facturer les frais à votre chambre, merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.



Liste des fournisseurs et producteurs de Éco-café *Au bout du monde*

Flours et Délices

1575, chemin Comtois
Terrebonne (Québec) J6X 4H4
Téléphone : 450-477-2672
info@fleursetdelices.com
www.fleursetdelices.com

Ferme Caron enr.

1091, rue Louis-de-France
Trois-Rivières (Québec) G8T 1A5
Téléphone : 819-379-1772

Ferme du Canton

3340, La Grande Ligne
Saint-Paulin (Québec) J0K 3G0
Téléphone : 819-268-3410

Maison La Tradition

1210, chemin Principal
Saint-Mathieu (Québec)
Téléphone : 819-532-2641
Télécopieur : 819-532-1437
www.maisonlatradition.com

L'Angéline (chèvrerie)

12 285, boul. Bécancour
Sainte-Angèle (Québec) G9H 2K4
Téléphone : 819-222-5702
Télécopieur : 819-222-5690
info@langelaine.com
www.langelaine.com

Ferme L'Oie d'Or

1851, rang Saint-Louis
Saint-Gabriel-de-Brandon (Québec)
Téléphone : 450-835-2977
info@fermeloiedor.com
www.fermeloiedor.com

Le Temps des Cerises

477, 1^{er} rang N.
Charrette (Québec) G0X 1E0
Téléphone : 819-221-3055
Télécopieur : 819-221-3055
infoletdc@infoteck.qc.ca

Boulangerie En Passant

4091, route des Lacs
Saint-Élie-de-Caxton (Québec)
G0X 2N0

Gérard Bergeron et fils

1486, rang Barthélemy
Saint-Léon-le-Grand (Québec)
Téléphone : 819-228-3936
Télécopieur : 819-228-8165
gbergeroninc@hotmail.com

Les Sources Saint-Élie inc.

45, rue Cristelle
Saint-Élie-de-Caxton G0X 2N0
Téléphone : 819-221-5285
Télécopieur : 819-221-3361
www.saintelie.com

Camellia Sinensis

351, rue Emery
Montréal (Québec) H2X 1J2
Téléphone : 514-286-4002
Télécopieur : 514-286-0625
info@camellia-sinensis.com
www.camellia-sinensis.com

Vignoble et cidrie Lavoie

100, rang de la Montagne
Rougemont (Québec)
Téléphone : 450 469-3894
info@de-lavoie.com

Vignoble Rivière du chêne

807, Rivière-nord
Saint-Eustache(Québec) J7R 0J5

Fromagerie Domaine Féodal Inc.

1303, rang Rivière Bayonne Sud
Sainte-Geneviève-de-Berthierville
(Québec) J0K 1A0

Le Rieur Sanglier

671, Grande Rivière Nord
Yamachiche (Québec) G0X 3L0
Téléphone : 819-296-1316
Télécopieur : 819-296-2791

Les Fumés des Monts

220, avenue Lac-à-la-Perchaude
Saint-Alexis-des-Monts J0K 1V0
Téléphone : 819-265-3655
Télécopieur : 819-265-3655

Canneberges Coutu

1840, rang St-Albert
Saint-Thomas-de-Joliette (Québec)
Téléphone : 450-759-1173
Télécopieur : 450-756-4755

Nect Art de fleurs

1020, chemin Kildare
Sainte-Ambroise (Québec) J0K 1C0
Téléphone : 450-752-2218
Télécopieur : 450-752-2228
miel@qc.aira.com

Les Caprices D'Angéline

510, rang Saint-Charles
Saint-Thomas-de-Joliette (Québec) J0K 3L0
Téléphone : 450-755-6178
www.lescapricesdangeline.com

Kiri

390, St-Michel
Sainte-Émilie-de-l'Énergie (Québec) J0K 2K0
Téléphone : 450-886-1424

Les Frères Houblon

10 180, chemin Sainte-Marguerite
Trois-Rivières (Québec) G9B 6M2
Téléphone : 819-380-8307
Télécopieur : 819-377-7704
lesfrereshoublon@hotmail.com
www.lesfrereshoublon.com

Moulin Saint-Louis

1335, Petite Carrière
Sainte-Ursule (Québec) J0K 1V0
Téléphone : 819-228-8070
moulinsaint-louis@qc.aira.com
www.moulinsaint-louis.qc.ca

L'Alchimiste

536A, Manseau
Joliette (Québec)
Téléphone : 450-760-2945
www.mbalchimiste.com

Miel Morand

510, rang Saint-Charles
Saint-Thomas-de-Joliette (Québec) J0K 3L0
Téléphone : 450-755-6178
info@mielmorand.com
www.mielmorand.com



Liste des fournisseurs et producteurs de Éco-café *Au bout du monde*

Cochon Cent Façons

Boucherie du Terroir
2555, rang St-Jacques
Saint-Jacques (Québec)
www.cochoncentfacons.com

Le Domaine & Vins Gélinas

255, rang St-François
Saint-Sévère (Québec) G0X 3B0
Téléphone : 819-228-8629
frederik.gelinas@telmilot.net

Francine Dupuis

85, Saint-Pierre
Saint-Alexis-des-Monts
(Québec) J0K 1V0
Téléphone : 819 265-3280

Marcotte Alimentation

9300, boul. Industriel
Trois-Rivières (Québec) G9A 5E1
Téléphone : 1-800-567-9420

Yvon Bellerive Inc

1360, boul. Trudel Est
Saint-Boniface (Québec)
Téléphone: 819-535-3934

Simon Turcotte confiturier

21, rue Arpin
Sainte-Marcelline (Québec) J0K 2Y0
Téléphone : 418-883-8893

Les Cafés Vittoria

1625, Belvédère Sud
Sherbrooke J1H 4E4
Téléphone : 819-564-8226
www.cafevittoria.ca

Jardins Ricard

771, 2^e avenue
Louiseville (Québec)
Téléphone : 819-228-5393

Vignoble Carone

75, rue Roy
Lanoraie (Québec) J0K 1E0
Téléphone : 450-887-2728
Télécopieur : 450-904-1989
info@vignoblecarone.com
www.vignoblecarone.com

Les Boissons du Roy

740, Principale
Sainte-Anne-de-la-Pérade (Québec)
fermetournesol@hotmail.com

À la Fût

670, rue Notre-Dame
Saint-Tite (Québec) G0X 3H0
Téléphone : 418-365-4370
philippe.dumais@alafut.qc.ca
<http://www.alafut.com>

Sucrerie Val Rémy

3271, rang Ste-Catherine
Saint-Cuthbert (Québec) J0K 2C0
Téléphone : 450-836-2188

Albert Veillette et Fils Inc

302, St-Paul
Saint-Tite (Québec)
Téléphone : 418-365-6131

Vignoble de L'Orpailleur

1086, rue Bruce C.P. 339
Duham (Québec) J0E 1M0
Téléphone : 450-295-2763
info@orpailleur.ca
www.orpailleur.ca

Mode Diva

2041, rang Saint-Charles
Sainte-Angèle-de-Prémont
(Québec) J0K 1R0
Téléphone : 819-268-2261
Télécopieur : 819-268-6191

Ferme Éthier

490, 4^{ième} Rang
St-Etienne-des-Grès (Québec) G0X 2P0
Téléphone : 819-376-8062
sylvain.ethier@c gocable.ca

Érablière Michel Boucher

2814, Laflèche
Saint-Paulin (Québec) J0K 3G0
Téléphone : 819-268-2108

Naturesac

1009, rue Berthier
Laval, (Québec) H7L 4S4
Téléphone : 514-270-1111

Microbrasserie Le Trou du Diable

412, rue Willow
Shawinigan (Québec) G9N 4P9
Téléphone : 819-537-9151
www.troududiable.com

La Terre des Bisons

6855, Parkinson
Rawdon (Québec) J0K 1S0
Téléphone : 450-834-6718
Télécopieur : 450-8986716
www.terredesbisons.com

Les Bières de la Nouvelle-France

90, rang Rivière aux Écorces
Saint-Alexis-des-Monts (Québec) J0K 1V0
Téléphone : 819-265-4000
Télécopieur : 819-265-4020
bnf@telmilot.net
www.lesbieresnouvellefrance.com

Fromagerie St-Guillaume

73, route de l'église
Saint-Guillaume (Québec) J0C 1L0
Téléphone : 819-396-2022
Télécopie : 819-396-2909

Miel de Chez Nous

1391, Pied de la Montagne
Sainte-Mélanie (Québec) J0K 3A0
Téléphone : 450-889-5208
info@miel.qc.ca
<http://www.mieldecheznous.com>

À Fleur de Pot

1330, rang Montcalm
Saint-Liguori (Québec) J0K 2X0
Téléphone : 418-834-4888



Liste des fournisseurs et producteurs de Éco-café Au bout du monde

Ferme Guy Rivest

1305, Laliberté
Rawdon
Téléphone : 450-834-5127

Ciderie St-Nicolas

2074, boulevard Marie Victorin
Saint-Nicolas (Québec) G0S 2Z0
Téléphone : 418-836-5505

La Pousse Santé

783, boulevard Saint-Laurent-Ouest
Louiseville (Québec)
Téléphone : 819-228-8629

Samson Chocolaterie Artisanale inc.

255, de Gabres
Trois-Rivières (Québec) G8Z 3N9
samson.choco@tr.cgocabla.ca

Vicky Grenier Leblanc

Renversy
Saint-Paulin (Québec)
Téléphone : 819-268-2702

Ranch 3 H

André Houle
Saint-Boniface
Téléphone : 819-372-6016

Lia Prodéo

950, rang sud
Sainte-Tite (Québec) G0X 3H0
Téléphone : 418-365-4748

La Courgerie De Potiron

2321, Grand Rang St-Pierre
Sainte-Élisabeth (Québec) J0K 2J0
Téléphone : 1 800 711-2021

Inuk du Bou enr.

509, rue de l'École
Saint-Marcel-de-Richelieu
(Québec) J0H 1T0
Téléphone : 450-794-2001

Fromagerie F.X. Pichet

400, boulevard De Lanaudière
Sainte-Anne-de-la-Pérade
(Québec) G0X 2J0
www.fromageriefxpichet.com

Fred Pellerin

C.P. 544
Saint-Élie-de-Caxton
(Québec) G0X 2N0

Les Saveurs Sauvages

2903, Ruisseau
Saint-Georges sud
Saint-Jacques-de-Montcalm (Québec)
J0R 2R0
Téléphone : 450 839-2047

Création Art Fusion

Saint-Paulin (Québec)
Téléphone : 819-268-5381

Distribution Paral

640, rue Notre-Dame
Berthierville (Québec) J0X 1A0
Téléphone : 1 800-363-8685

Les viandes Rheintal

845, rang Petit-Esprit
Sainte-Monique
(Québec) J0G 1N0
Téléphone : 819 289-2383

Il était une bergère

2280, rue Principale
Saint-Cuthbert
(Québec)
Téléphone : 450 836-2582

Laiterie Chalifoux

493, Boulevard Fiset
Sorel-Tracy, (Québec) J3P 6J9
Téléphone : 450 743-4439

Rien ne se perd, tout se crée

66, rue Principale
Sainte-Sévère (Québec) G0X 3B0
Téléphone : 819-264-6064
www.rienneperd.com

Clément Sauriol

150, rang 1
Saint-Élie-de-Caxton
(Québec) G0X 1E0

Fromagerie Chaput

830, boulevard Ford, suite 422
Châteauguay
(Québec) J6J 4Z2

La certaine Ferme galerie

3701, La Grande Ligne
Saint-Paulin
(Québec) J0K 3G6O
Téléphone : 819 268-5762





Desjardins

Caisse de l'Ouest de la Mauricie

La Caisse Desjardins de l'Ouest de la Mauricie se manifeste comme la plus importante caisse rurale au Québec. Une caisse différente, près de son monde et animée par la volonté d'offrir à ses membres des services financiers de grande qualité et d'appuyer efficacement le développement de la collectivité.

La caisse Desjardins de l'Ouest de la Mauricie est une institution financière de premier niveau qui possède :

- L'offre de service la plus complète et la mieux intégrée sur le territoire;
- L'accessibilité la plus grande : le membre est servi dans l'un de nos 12 centres de services de la caisse et a accès à un service de téléphonie personnalisé disponible 52 heures par semaine;
- Une solidité financière permettant à ses membres d'avoir les meilleurs prix, les meilleurs taux d'intérêt, et les meilleures ristournes;
- Un personnel compétent et professionnel, des gens qui vous connaissent et qui vous reconnaissent;
- Un engagement social ferme supportant les communautés.

Une caisse près de son monde !

Siège social

75, ave St-Laurent
Louiseville (Québec) J5V 1L6
Téléphone : (819) 228-9422
Télécopieur : (819) 228-2977
Sans frais : (800) 641-3215

Centres de services

- Saint-Angèle de Prémont	- St-Paulin
- Saint-Barnabé	- St-Sévère
- Saint-Édouard-de-Maskinongé	- St-Thomas-de-Caxton
- Saint-Élie-de-Caxton	- Ste-Ursule
- St-Étienne-des-Grès	- Yamachiche
- St-Justin	

